



COM900CB
ECQK9B0B1

EN	User Manual Microwave combi-oven	3
IS	Notendaleiðbeiningar Samsettur örbylgjuofn	26



INSTALLATION / UPPSETNING

This diagram illustrates the installation of an AEG/Electrolux oven into a column. The main view shows the oven's dimensions: a depth of 306 mm, a height of 456 mm, and a width of 558 mm (with a 21 mm gap on each side). The oven's front panel is 438 mm high and 595 mm wide. The top panel is 18 mm thick. Minimum clearances are specified: 550 mm for the top, 460 mm for the side, and 560 mm for the front. A 20 mm gap is required between the oven and the column's side panel.

Detailed insets include:

- A top view showing the oven's position within the column, with a 90 mm gap at the top and 30 mm gaps on the sides. The column's width is 360 mm, and the oven's width is 215 mm.
- A side view showing the oven's depth of 306 mm and a 30 mm gap between the oven and the column's side panel.
- A warning diagram showing a 5 mm gap between the oven's top and the column's top panel, with a 1 mm gap between the oven's front and the column's front panel.
- A detail of the oven's top panel being secured with two 3.5x25 screws.
- A side view of the oven's control panel, showing a 145 mm width and a 360 mm height.
- A power cord labeled "H05 V V - F" with a minimum length of 1500 mm.

YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg
 How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

This diagram is identical to the one above, showing the installation of an AEG/Electrolux oven into a column. The main view shows the oven's dimensions: a depth of 306 mm, a height of 456 mm, and a width of 558 mm (with a 21 mm gap on each side). The oven's front panel is 438 mm high and 595 mm wide. The top panel is 18 mm thick. Minimum clearances are specified: 550 mm for the top, 440 mm for the side, and 560 mm for the front. A 20 mm gap is required between the oven and the column's side panel.

Detailed insets include:

- A top view showing the oven's position within the column, with a 90 mm gap at the top and 30 mm gaps on the sides. The column's width is 360 mm, and the oven's width is 215 mm.
- A side view showing the oven's depth of 306 mm and a 30 mm gap between the oven and the column's side panel.
- A warning diagram showing a 5 mm gap between the oven's top and the column's top panel, with a 1 mm gap between the oven's front and the column's front panel.
- A detail of the oven's top panel being secured with two 3.5x25 screws.
- A side view of the oven's control panel, showing a 145 mm width and a 360 mm height.
- A power cord labeled "H05 V V - F" with a minimum length of 1500 mm.

YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg
 How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	6
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
4. CONTROL PANEL.....	9
5. BEFORE FIRST USE.....	10
6. DAILY USE.....	11
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	14
8. CLOCK FUNCTIONS.....	15
9. USING THE ACCESSORIES.....	16
10. HINTS AND TIPS.....	17
11. CARE AND CLEANING.....	22
12. TROUBLESHOOTING.....	23
13. ENERGY EFFICIENCY.....	24
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	25

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with the app.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- Do not activate the microwave function when the appliance is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a qualified person.
- **WARNING:** Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, observe the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.

- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

- Do not share your Wi-Fi password.
- Do not use microwave function to preheat the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- Make sure that the food sensor is not trapped by the appliance door.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.

- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Internal lighting

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to

signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.7 Disposal

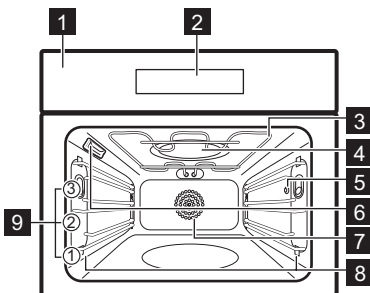
⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

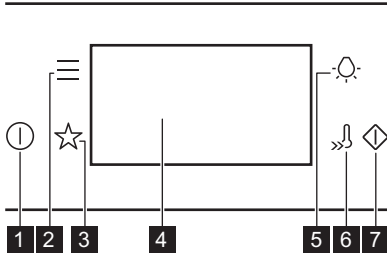
3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Heating element
- 4** Microwave generator
- 5** Socket for the food sensor
- 6** Lamp
- 7** Fan
- 8** Shelf support, removable
- 9** Shelf positions

4. CONTROL PANEL

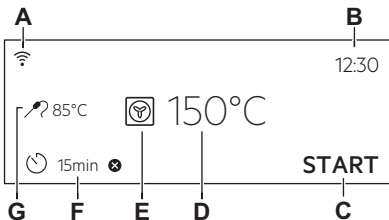
4.1 Control panel overview



1	ON / OFF	Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Menu	Lists the appliance options and setting functions.
3	Favourites	Lists the favourite settings.
4	Display	Shows the current settings of the appliance.
5	Lamp switch	To turn the lamp on and off.
6	Fast Heat Up	To turn on and off the function: Fast Heat Up.
7	Microwave quick start	To turn on microwave function (1000 W and 30 seconds).

4.2 Display

Display with key functions set.



- A. Wi-Fi
- B. Time of Day
- C. START / STOP
- D. Temperature / Microwave timer
- E. Heating functions
- F. Timer
- G. Food Sensor (selected models only)

Display indicators

OK To confirm the selection / setting.

< To go one level back in the menu.

↶ To undo the last action.

☑ To turn the options on and off.

🔔 The sound alarm function is activated.

🔔 STOP The sound alarm and stop cooking function is activated.

🔔 Pop up message only is activated.

🕒 Delayed start function is activated.

✕ To cancel the setting.

📶 Wi-Fi connection is turned on.

📺 Remote Operation is turned on.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.



5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display Brightness, Key Tones, Buzzer Volume, Time of Day.

5.2 Wireless connection

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
 - Mobile device connected to the same wireless network.
1. To download the app scan the QR code located on the back cover of the user manual. You can also download the app directly from the app store.
 2. Follow the app onboarding instructions.
 3. Turn on the appliance.
 4. Press . Select: Settings / Connections.
 5.  - slide or press to turn on or off: Wi-Fi.

The appliance wireless module starts within 90 sec.



For safety reasons, remote operation turns off automatically after 24 h. Repeat the onboarding, if needed.

Frequency	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max Power	EIRP < 20 dBm (100 mW)

Wi-Fi module NIUS-50




5.3 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open source software. Electrolux acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (folder NIUS).

5.4 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions

STANDARD



Grill

To grill thin pieces of food and to toast bread.



Turbo Grilling

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.



True Fan Cooking

To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.



Frozen Foods

Perfect for ready meals (e.g. french fries, croquettes or spring rolls).



Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.



Pizza Function

Best for baking pizza and other dishes that require more heat from below.



Bottom Heat

Choose this function after a cooking process to brown the food more on the bottom if needed. Use the lowest shelf level.



The lamp may turn off automatically at a temperature below 80 °C during some heating functions.

SPECIALS



Preserving

To preserve vegetables and fruits, place canning jars in a baking tray filled with water, using heat-resistant jars with bayonet or screw caps of the same size. Use the lowest shelf position.



Dehydrating

To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. To allow the moisture-saturated air to escape and the fruit to dry better, it is advisable to open the oven door occasionally during the drying process.



Plate Warming

To preheat plates for serving.



Dough Proving

To speed up the rising of the yeast dough. Cover the surface of the dough to prevent from drying.



Au Gratin

For dishes such as lasagna or potato gratin. To bake gratins and to brown.



Slow Cooking

Low temperature cooking process. It's perfect to cook delicate food (e.g., beef, veal or lamb).



Keep Warm

To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.



Bread Baking

Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.

MICROWAVE



Microwave

Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W



Defrost

Defrosting various types of food, power range: 100 - 200 W



Reheat

Heating up pre-prepared meals, power range: 300 - 700 W



Popcorn

Preparing popcorn bags, power range: 600 - 800 W



Melting

Melting chocolate and butter, power range: 100 - 400 W



Liquid

Heating up drinks and soups, power range: 600 - 1000 W

MICROWAVE COMBINATION



True Fan Cooking + MW

Baking on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.



Conventional Cooking + MW

Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.



Grill + MW

To grill and brown food on one shelf position. Function with MW boost, power range: 100 - 400 W.




Turbo Grilling + MW

To roast large pieces of meat on one shelf position. To bake gratins and to brown. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.

For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy saving tips.

6.2 Setting: Heating functions

1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
2. Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
3. Select the heating function and press **OK**.
4. Set the temperature. Press **OK**.
5. Press **START**.

Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.

6. **STOP** - press to turn off the heating function.
7. Turn off the appliance.

6.3 Setting: Microwave functions

1. Remove all accessories, except the wire shelf.
2. Turn on the appliance.
3. Press the symbol of the heating function to enter the submenu.


4. Select the microwave heating function and press **OK**.
5. Set the microwave power. Press **OK**.
6. Press **START**.
7. **STOP** - press to turn off the heating function.
8. Turn off the appliance.



If you open the door, the function stops. To start it again, press **START**.

6.4 Setting: Microwave combination functions

Microwave combination functions combine standard heating functions with microwave boost to shorten cooking time and improve cooking results.


1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
2. Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
3. Select the microwave combination function and press **OK**. The display shows the temperature.
4. Set the temperature. Press **OK**.
5. Press: **W**. The display shows the microwave power settings.
6. Set the microwave power. Press **OK**.
7. Press **START**.

Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.

8. **STOP** - press to turn off the heating function.
9. Turn off the appliance.

6.5 Setting: Microwave quick start

The microwave can be turned on at any time with: Microwave quick start.

1. Press and hold . The microwave runs for 30 sec with the maximum power.
2. Press on the running time value or press **+30 s** to extend the cooking time.
3. Press **OK**.

6.6 Menu

Press  to enter the menu.

Menu item	Application	
Assisted Cooking	Lists automatic programmes.	
Favourites	Lists the favourite settings.	
Options	To set the appliance configuration.	
Settings	Connections	To set the network configuration.
	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

Submenu for: Options


Submenu	Application
Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the heating functions.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

Submenu for: Connections

Submenu	Description
Wi-Fi	To enable and disable: Wi-Fi.
Remote Operation	To enable and disable remote operation. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.
Auto Remote Operation	To start remote operation automatically after pressing START. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.
Network	To check network status and the signal power of: Wi-Fi.
Forget Network	To disable current network from auto connection with the appliance.

Submenu for: Settings

Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for  .
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.
Time of Day	Sets the current time and date.

Service

Submenu	Description
Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.



6.7 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and programs that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. You can adjust the time, temperature and if available microwave power during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor. The degree to which a dish is cooked:

- Rare
- Medium
- Well Done

For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.




1. Turn on the appliance.
2. Press .
3. Press . Enter Assisted Cooking.
4. Choose a dish or a food type.
5. Place the food inside the appliance and press START.

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Favourites ☆

You can save up to 3 of your favourite settings, such as heating function and cooking time.

1. Turn on the appliance.
 2. Select the preferred setting.
 3. Press .
 4. Select: Favourites / Save current settings.
 5. Press + to add the setting to the list of Favourites.
 6. Press OK.
-  - press to reset the setting.
-  - press to cancel the setting.

7.2 Function lock


This function prevents an accidental change of the appliance function.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function.
3. ☆, 🔒 - press at the same time to turn on the function.

☆, 🔒 - press at the same time to turn off the function.

7.3 Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

1. Turn on the appliance.
2. Press .
3. Select Options / Child Lock.
4. Press the code letters in an alphabetical order.



Child Lock is activated.

When this function is activated, access to: Timer, Wi-Fi and lamp is available.

To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

7.4 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to the 'Clock functions' chapter.

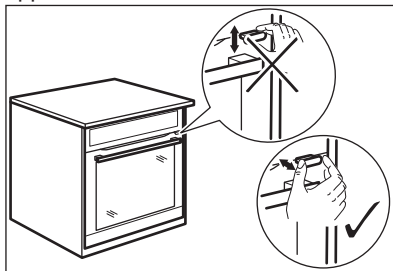
The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, End time.

7.5 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

7.6 Mechanical door lock

The door lock is unlocked in the new appliance.



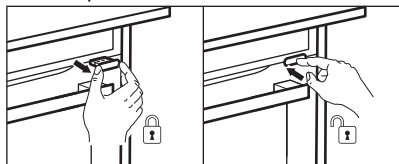
CAUTION!

Do not move the door lock vertically. Do not push the door lock when you close the appliance door.

7.7 Using mechanical door lock

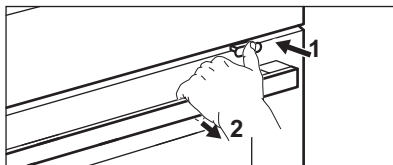
To lock the door: pull the door lock forward until it locks.

To unlock the door: push the door lock back into the panel.



You can open the door when the door lock is locked.

1. Push the door lock slightly.
2. Open the door by pulling it with the handle.



When you close the door make sure that the door lock remains locked.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.
End Action	Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off. Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off. Not available for microwave functions. Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking. Not available for microwave functions.
Time Extension	To extend the cooking time.

Function	Description
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Setting: Time of Day

1. Turn on the appliance.
2. Press: Time of Day.
3. Set the time.
4. Press **OK**.

8.3 Setting: Timer




1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press
3. Set the time.

You can select the preferred End action by pressing ●●●.

4. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.



When 10% of cooking time is left and the food does not seem to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function. Press **+1min** to extend the cooking time.

8.4 Setting: Delayed start

1. Set the heating function and the temperature.
2. Press .
3. Set the cooking time.
4. Press .
5. Press: Delayed start.
6. Choose the desired start time.
7. Press . Repeat the action until the display shows the main screen.



8.5 Setting: Uptimer

1. Press .
2. Press .

3. Press: Uptimer.
4. Slide or press  to show the running time on the main screen.
5. Press . Repeat the action until the display shows the main screen.

8.6 Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press .
2. Set the timer value.
3. Press .

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

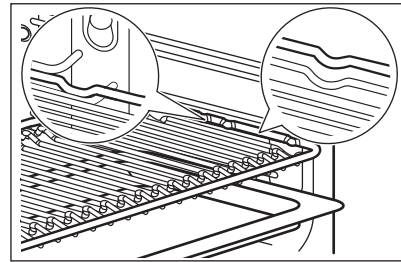
Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



Use only suitable cookware and material. Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.

A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.


If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.


If you are using a tray with holes place the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food. You can use it with standard and microwave combi heating functions.

There are two temperatures to be set:

-  - the temperature inside the appliance. It should be at least 25 °C higher than the food core temperature.

-  - the food core temperature.

Recommendations:

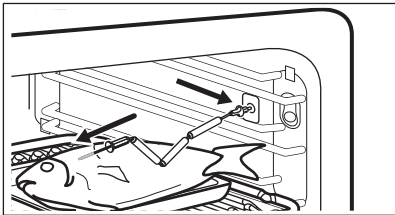
- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

Cooking with: Food Sensor

WARNING!

There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

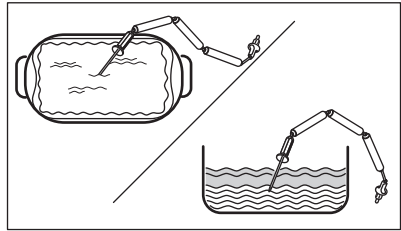
1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function and, if necessary, the oven temperature. Do not use Food Sensor with microwave functions, only standard heating functions and microwave combination functions. Refer to "Daily Use" chapter.
3. Insert Food Sensor inside the dish:
Meat, poultry and fish
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole


Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve

that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



4. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to "Product description" chapter.

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5.  - press to set the core temperature of the sensor.
6. ● ● ● - press to set the preferred option:
 - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
 - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
7. Select the option and repeatedly press OK to go to main screen.
8. Press START.
9. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
10. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.








Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.


For energy saving tips refer to "Energy efficiency" chapter.

Symbols used in the tables:


	Food type
	Heating function
	Temperature
	Accessory
	Weight (kg)
	Microwave power (W)
	Shelf position

 Cooking time (min)

10.2 Slow Cooking

This function allows you to prepare lean, tender pieces of meat and fish. Use the Food Sensor to measure temperature inside the food. Refer to the table below to find the recommended appliance temperature setting $^{\circ}\text{C}$ that will allow you to achieve the desired temperature inside the food  $^{\circ}\text{C}$.






For roasting flavour and colour, fry the meat in a hot pan for several minutes before inserting it to the appliance. Put the food in the roasting dish and place it on a wire shelf.







 $^{\circ}\text{C}$	$^{\circ}\text{C}$
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Information for test institutes

Baking on one level

Tests according to: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				$^{\circ}\text{C}$	
Small cakes, 20 per tray 1)	Conventional Cooking	Baking tray 2) 3)	2	150	18 - 28
Small cakes, 20 per tray 1)	True Fan Cooking	Baking tray 2) 3)	2	150	18 - 28
Fatless sponge cake 1)	Conventional Cooking	Wire shelf	1	170	25 - 35
Fatless sponge cake 1)	True Fan Cooking	Wire shelf	1	170	28 - 38
Short bread 1)	Conventional Cooking	Baking tray 2) 3)	2	140	28 - 38
Short bread 1)	True Fan Cooking	Baking tray 2) 3)	2	140	25 - 35
Apple pie 4)	Conventional Cooking	Wire shelf	1	170	65 - 75
Apple pie 4)	True Fan Cooking	Wire shelf	1	170	57 - 67







					
Toast 1) 5)	Grill	Wire shelf	2	230	7 - 12

- 1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.
- 2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
- 3) Baking tray must touch the back of the oven interior.
- 4) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.
- 5) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

Microwave and microwave combi functions








Tests according to: EN 60705, IEC 60705.








Use wire shelf. It must touch the back of the oven interior.

					
Sponge cake 1)	Microwave	500	-	1	8 - 10
Meatloaf 1) 2)	Microwave	300	-	1	30 - 35
Egg custard 3)	Microwave	400	-	1	18 - 23
Defrosting minced meat (500 g) 4)	Microwave	200	-	1	7 - 8
Cake 3)	Conventional Cooking + MW	200	170	1	22 - 27
Potato gratin 5)	Turbo Grilling + MW	200	180	1	35 - 40
Chicken (1100 g) 6)	Turbo Grilling + MW	200	200	1	30
	Turbo Grilling	-			18 - 23

- 1) Turn container around by 1/2, halfway through the cooking time.
- 2) Use MW suitable clingfilm during cooking. Prick the clingfilm several times before cooking.
- 3) Do not turn the food during the cooking process.
- 4) Turn the meat upside down over the longest side, one time after 1/3 and a second time after 2/3 of the elapsed cooking time.
- 5) Turn container clockwise by 1/4, halfway through the cooking time.
- 6) Place a plate at the bottom of the oven. Place chicken directly on wire shelf with breast side down. After 30 min, turn the chicken upside down and change the heating function to: Turbo Grilling.

Additional recipes

						
Meringues 1)	Conventional Cooking	Baking tray 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Meringues 1)	True Fan Cooking	Baking tray 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Scones 1)	Conventional Cooking	Baking tray 2)	3	-	200	11 - 13

						
Scones 1)	True Fan Cooking	Baking tray 2)	3	-	190	10 - 12
Chicken 4)	Turbo Grilling	Baking tray 2)	1	-	200	65 - 75
Popcorn 5)	Microwave	Flat ceramic plate	bottom	700	-	3 - 4
Plated meals, chilled (1 portion) 6)7)	Microwave	Wire shelf 8)	1	500	-	7 - 9
Liquids in baby bottles 9)	Microwave	-	bottom	1000	-	0.5
Lasagne, frozen (400 g) 10)	Turbo Grilling + MW	Wire shelf 8)	1	100	210	23 - 28
Lasagne, frozen (600 g) 10)	Conventional Cooking + MW	Wire shelf 8)	1	200	190	48 - 53
Pizza, frozen 10)	Conventional Cooking + MW	Wire shelf 8)	1	200	210	12 - 16
Grilled vegetables, mixed	Turbo Grilling + MW	Wire shelf 8)	1	300	180	20 - 25
Roast pork	True Fan Cooking + MW	Wire shelf 8)	1	300	165	65 - 70
Stuffed mushrooms	Turbo Grilling + MW	Wire shelf 8)	1	300	180	12 - 17
Lasagne with dry pasta sheets	Conventional Cooking + MW	Wire shelf 8)	1	200	165	30 - 35

1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.

2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

3) Use baking paper.

4) Place chicken with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.

5) The bag should be taken out of the appliance when the kernels stop popping.

6) Cover the food with a microwavable plastic lid.

7) Turn container around by 1/2, halfway through the cooking time.

8) Wire shelf must touch the back of the oven interior.

9) Position the bottle in the centre of the cavity bottom without using any accessories.

10) Do not turn the food during the cooking process.

10.4 Microwave recommendations

Place the food in the centre of the wire shelf. Use first shelf position.

Turn or stir the food halfway through the cooking time to improve the results.

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Put the spoon into the cup or glass when heating up liquids, to improve heat distribution and avoid overboiling. The spoon must not touch any part of the oven interior, this may cause sparking.

Place the food into the appliance without packaging. The packaged ready meals can be put into the appliance only when the packaging is microwave safe. Refer to "Hints

and tips", Microwave suitable cookware and materials section.

Do not cover the food when using Microwave combi functions. Refer to "Daily use" chapter.

Do not use Microwave functions or Microwave combination functions when there is no food inside the appliance.

Microwave cooking

Cover the food for cooking or reheating with microwave functions. If you want to keep a crust, cook food without a cover.

Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or cause fire.

Do not use the appliance to cook eggs or snails in their shells, because they can burst. Pierce the yolk of fried egg before reheating it.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

After you turn off the appliance, take the food out and let it stand for a few minutes to allow the heat distribute evenly.

Microwave defrosting

Place the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can leak out.

Remove defrosted pieces subsequently.

To cook fruit and vegetables without defrosting them first, you can use a higher microwave power.








Turning improves the results. For sensitive foods such as meat, turn upside down twice during defrosting.




10.5 Microwave suitable cookware and materials

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference.

Check the cookware / material / food container specification before use.

For other specific microwave cookware not listed in this table, follow manufacturer instructions.

Cookware / Material	 	 	  
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	✗	✗
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	✓
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	✗	✗	✗
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	✗
Cardboard, paper only	✓	✗	✗
Clingfilm	✓	✗	✗
Microwave clingfilm	✓	✓	✗

Cookware / Material			
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	X	X	X
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	X	X	X
Baking tray	X	X	X
Wire shelf	✓	✓	✓

10.6 Power settings

Below data is for guidance only.

800 - 1000 W

- Heating up liquids

600 - 700 W

- Simmering rice
- Cooking vegetables
- Popcorn

400 - 500 W

- Heating one-plate meals

- Simmering stews
- Defrosting and heating ready frozen meals

300 W

- Cooking / Heating delicate food
- Heating baby food
- Continuing cooking

100 - 200 W

- Defrosting bread, fruit, cakes, pastries, cheese, butter, meat and fish
- Melting chocolate and butter

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday Use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

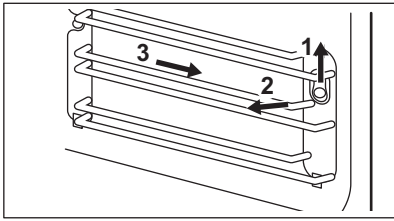
Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

If the telescopic runners are supplied, its retaining pins must point to the front.

11.3 Replacing the lamp

WARNING!

Risk of burns, the glass cover may be hot. Use protective glove when touching the lamp.

Only service is allowed to replace the lamp. Contact your Authorised Service Centre.

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to "Clock functions" chapter.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to "Care and Cleaning" chapter.
Trouble with wireless network signal.	Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.
New router installed or router configuration changed.	To configure appliance and mobile device again, refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.
The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt WiFi signal.

12.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below.

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. 1)	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F601 - there is a problem with Wi-Fi signal.	Check your network connection. Refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
F604 - the first connection to Wi-Fi failed.	Turn the appliance off and on and try again. Refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
F131 - the temperature of magnetron sensor is too high. 1)2)	Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.
F602, F603 - Wi-Fi is not available. 1)2)	Turn the appliance off and on.

1) When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.

2) If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

12.3 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to "Before first use" chapter.

13.2 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving (only when you use a non-microwave function).

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.


Keep food warm


Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Velkomin(n) til Electrolux! Þakka þér fyrir að velja heimilistækioð okkar.



Fáðu notkunarleiðbeiningar, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar:
www.electrolux.com/support

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	26
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	29
3. VÖRULÝSING.....	31
4. STJÓRNBOÐ.....	32
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	33
6. DAGLEG NOTKUN.....	34
7. VIÐBÓTARAÐGERÐIR.....	37
8. KLUKKUAÐGERÐIR.....	38
9. NOTKUN FYLGIHLUTA.....	39
10. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ.....	41
11. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	46
12. BILANALEIT.....	47
13. ORKUNÝTNI.....	48
14. UMHVERFISMÁL.....	49

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn ber ekki ábyrgð á neinum meiðslum eða skemmdum sem leiða af rangri uppsetningu eða notkun. Geymdu alltaf leiðbeiningarnar á öruggum stað þar sem auðvelt er að nálgast þær til síðari notkunar.

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri

en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.

- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með heimilistækið og fartæki með smáforritinu.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.
- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

1.2 Almenn trygging

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn (meðal) heimilisnotkun.
- Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki og skipta um snúrana.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagns- og vatnsinntaki áður en hvers kyns viðhaldsvinna fer fram.
- Ef rafmagnssnúra er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð, eða álíka hæfur aðili að skipta um hana til að forðast hættu vegna rafmagns.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Gæta ætti varúðar þegar

hitunarelementin eru snert eða yfirborð holrýmis heimilistækisins.

- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- Notaðu aðeins þann matarmæli (kjöthitamæli) sem ráðlagður er fyrir þetta heimilistæki.
- Ekki kveikja á örbylgjuaðgerðinni þegar heimilistækið er tómt. Málmhlutar inn í hólfinu kunna að mynda neista.
- Málmílát fyrir mat og drykki eru ekki leyfð meðan á örbylgjumatreiðslu stendur. Þessi krafa á ekki við ef framleiðandinn tilgreinir stærð og lögun málmíláta sem henta fyrir örbylgjumatreiðslu.
- VIÐVÖRUN: Ef hurðin eða hurðapétting er skemmd, má ekki nota tækið fyrr en hæfur aðili hefur lokið viðgerðum á skemmdri einingu.
- VIÐVÖRUN: Einungis til þess hæfur aðili má þjónusta eða sinna viðgerðum sem fela í sér að fjarlægja hlífina sem veitir vörn gegn örbylgjum.
- VIÐVÖRUN: Ekki má hita vökva eða matvæli í innsigliðum ílátum. Þau geta sprungið.
- Notaðu aðeins áhöld sem henta til notkunar í örbylgjuofnum.
- Þegar matur er hitaður í plast- eða pappírsílátum skal hafa auga með heimilistækinu vegna hugsanlegrar hættu á íkveikju.
- Heimilisækið er ætlað til þess að hita matvæli og drykki. Þurrkun á matvælum eða fatnaði og upphitun á hlífðarpúðum, inniskóm, svömpum, rökum klútum og öðru slíku getur leitt til hættu á meiðslum, íkveikju eða eldsvoða.
- Ef tækið gefur frá sér reyk, skal slökkva á tækinu eða taka það úr sambandi og hafa hurðina lokaða til að kæfa loga.
- Hitun drykkja með örbylgjum getur leitt til seinkaðrar gossuðu. Gæta verður varúðar við meðhöndlun íláta.
- Hræra skal í eða hrista innihald pela og krukka með barnamat og kanna hitastigið áður en þess er neytt til að koma í veg fyrir brunasár.

- Ekki má hita egg í skurninni eða heil harðsoðin egg í tækinu þar sem þau geta sprungið, jafnvel eftir að örbylgjuhitun er lokið.
- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.
- Þrífa þarf heimilistækið reglulega og fjarlægja allar matarleifar.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.
- Sé heimilistækinu ekki haldið hreinu getur það leitt til slits á yfirborðsfletinum sem getur haft neikvæð áhrif á líftíma heimilistækisins og hugsanlega haft hættu í för með sér.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Upsetning

ADVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu uppsetningarleiðbeiningunum sem eru á vefsíðu okkar.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en þú setur upp ofninn skaltu athuga hvort hurðin opnast án heftingar.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrtu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.

2.2 Rafmagnstenging

ADVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færibreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar afgangja.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.
- Ekki láta rafmagnssnúrurnar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.

- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklónin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarviðd.
- Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

2.3 Notkun

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. Heitt loft getur losnað út.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Beiðið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Opnið hurð heimilistækisins varlega. Notkun efna sem innihalda áfengi getur valdið blöndu af áfengi og lofti.
- Láttu ekki neista eða opinn eld komast í snertingu við heimilistækið þegar þú opnar hurðina.

- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.
- Deildu ekki Wi-Fi aðgangsorðinu þínu.
- Ekki nota örbylgjuaðgerðina til að forhita heimilistækið.

AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða aflitun á gljáhúðinni:
 - setjið ekki álpappír beint á botn heimilistækisins.
 - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
 - látið ekki raka rétti og rök matvæli vera inni í heimilistækinu eftir að matreiðslu er lokið.
 - farið varlega þegar aukahlutir eru fjarlægðir eða settir upp.
- Aflitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notaðu aðeins aukahluti sem fylgja með þessu heimilistæki eða sem framleiðandi þess mælir með.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Gakktu úr skugga um að kjöthitamælirin sé ekki fastur í hurð heimilistækisins.
- Ef heimilistækið er uppsett bak við innréttingarplötu (t.d. hurð) þá þarf að ganga úr skugga um að hurðin sé aldrei lokuð þegar tækið er í notkun. Hiti og raki geta safnast upp bak við lokaða innréttingarplötu og leitt til skemmda á tækinu, ytra byrði tækisins eða gólfí. Því skal ekki loka innréttingarplötunni fyrr en tækið hefur náð að kólna að fullu eftir notkun.

2.4 Umhirða og hreinsun

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmdum á heimilistækinu.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og aftengja rafmagnsklóna frá rafmagnsinnstungunni.

- Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt. Hætta er á því að glerplöturnar brotni.
- Skiptið umsvifalaust um glerplötur ef þær verða fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Gakktu úr skugga um að holrýmið sé þurrkað eftir hverja notkun. Gufa sem kemur af notkun heimilistækisins safnast saman á veggjum holrýmisins og getur valdið tæringu.
- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Feiti og matarleifar sem verða eftir í heimilistækinu geta valdið eldsvoða og rafneistahlaupi þegar örbylgjuaðgerðin er í gangi.
- Hreinsaðu heimilistækið með mjúkum rökum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Notaðu ekki neinar vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti.
- Ef þú notar ofnasprey skaltu fara eftir öryggisleiðbeiningum á umbúðum þess.

2.5 Innri lýsing

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósin inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega:

- Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
 - Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilýsingu.

2.6 Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið.
- Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

2.7 Förgun

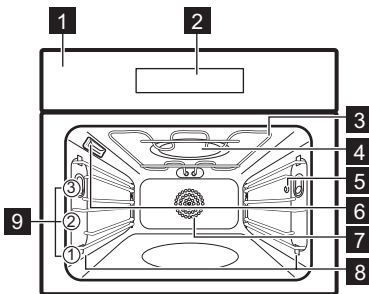
⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Kliptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.

3. VÖRULÝSING

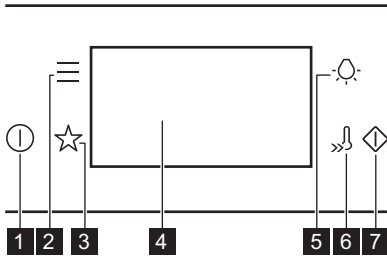
3.1 Almenn yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Skjár
- 3 Hitunareining
- 4 Örbylgjugjafi
- 5 Innstunga fyrir matvælastyngjara
- 6 Ljós
- 7 Vifta
- 8 Hilluberarar, lausir
- 9 Hillustöður

4. STJÓRNBORÐ

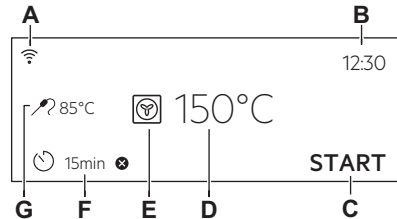
4.1 Yfirlit yfir stjórnborð



1	ON (KVEIKT) / OFF (SLÖKK T)	Ýttu á og haltu inni til að kveikja og slökkva á heimilistækkinu.
2	Menu (Valmynd)	Sýnir lista yfir valkosti heimilistækisins og stillingaraðgerðir.
3	Favourite (Uppáhalds)	Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.
4	Skjár	Sýnir núverandi stillingar heimilistækisins.
5	Ljósrofi	Til að kveikja og slökkva á ljósinu.
6	Fast Heat Up (Hröd upphitun)	Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni: Fast Heat Up (Hröd upphitun).
7	Hraðræsing örbylgju	Til að kveikja á örbylgjuofnsaðgerð (1000 W og 30 sekúndur).

4.2 Skjár

Skjár sem sýnir stillingar á lykilaðgerðum.



- A. Wi-Fi
- B. Time of Day (Tími dags)
- C. START (BYRJA) / STOP (STÖÐVA)
- D. Temperature (Hitastig) / Tímataka örbylgju
- E. Upphitunaraðgerðir
- F. Timer (Tímastillir)
- G. Food Sensor (Matvæslaskynjari) (aðeins valdar gerðir)

Skjávísar

- OK Til að staðfesta valið / stillinguna.
- < Til að fara eitt stig til baka í valmyndinni.
- ↶ Til að afturkalla síðustu aðgerð.
- ☑ Til að kveikja og slökkva á valkostunum.
- 🔔 Hljóðviðvörðunaraðgerðin er virkjuð.
- 🔔 STOP Hljóðviðvörðunar- og stöðvun eldunar-aðgerðirnar er virkjaðar.
- 🔔 Sprettiskilaboð eingöngu eru virkjuð.
- 🕒 Delayed start (Seinkuð ræsing) aðgerðin er virkjuð.
- ⊗ Til að afturkalla stillinguna.
- 📶 Kveikt er á Wi-Fi-tengingu.
- 📶 Kveikt er á Remote Operation (Fjarstýring).

5. FYRIR FYRSTU NOTKUN

ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.



5.1 Fyrsta tenging

Skjárinn sýnir móttökuskilaboð eftir fyrstu tengingu.

Þú verður að stilla: Language (Tungumál), Display Brightness (Skjábirta), Key Tones (Lykiltónar), Buzzer Volume (Hljóðstyrkur hljóðgjafa), Time of Day (Tími dags).

5.2 Þráðlaus tenging

Til að tengja heimilistækið þarftu:

- Þráðlaust netkerfi með nettengingu.
 - Fartæki sem er tengt við sama þráðlausa netkerfið.
1. Til að hlaða niður appinu skaltu skanna QR-kóðann sem finna má aftan á notandahandbókinni. Þú getur líka hlaðið niður appinu beint úr App store.
 2. Fylgdu leiðbeiningum um samræmingu í appinu.
 3. Kveiktu á heimilistækinu.
 4. Ýttu á . Veldu: Settings (Stillingar) / Connections (Tengingar).
 5.  - renndu eða ýttu á til að kveikja eða slökki Wi-Fi.

Þráðlaus netbúnaður heimilistækisins ræsist innan 90 sek.



Af öryggisástæðum slökknar sjálfkrafa á fjarstýringu eftir 24 klst. Endurtaktu innsetningarferlið ef þörf krefur.

Tíðni	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Samskiptareglur	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Hámarkskraftur	EIRP < 20 dBm (100 örbylgja)

Þráðlaust net - NIUS-50
eining




5.3 Hugbúnaðarleyfi

Hugbúnaðurinn í þessari vöru inniheldur íhluti sem eru byggðir á frjálsum og opnum hugbúnaði. Electrolux viðurkennir það sem opinn hugbúnaður og samþök um vélmenni hafa lagt til þróunarverkefnisins.

Til að fá aðgang að frumkóða þessa ókeypis og opna hugbúnaðarhluta, þar sem leyfisveiting gerir birtingu að skilyrði, og til að fá aðgang að heildarupplýsingum um höfundarétt og viðeigandi leyfisskilyrði skaltu heimsækja: <http://electrolux.opensource.repository.com> (mappa NIUS).

5.4 Forhitun og hreinsun

Forhitaðu heimilistækið tómt fyrir fyrstu notkun og fyrstu snertingu við matvæli. Heimilistækið kann að gefa frá sér vonda lykt og reyk. Lofta skal rýmið meðan á forhitun stendur.

1. Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.
2. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 1 klst.
3. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.
4. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.
5. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
6. Hreinsaðu heimilistækið eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.
7. Settu fylgihlutina og fjarlægjanlegu hillustoðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu.








6. DAGLEG NOTKUN

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Upphitunaraðgerðir


STANDARD (STAÐLAÐ)

	Grill Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð.
	Turbo Grilling (Blástursgrillun) Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Til að baka gratínrétti og til að brúna.
	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri) Til að steikja kjöt og baka kökur. Stilltu á lægra hitastig en á yfir-undir hita þar sem víftan dreifir hitanum jafnt inni í ofninum.
	Frozen Foods (Frosin matvæli) Fullkomið fyrir tilbúnar máltíðir (t.d. fransk-ar kartöflur, krókettur eða vorrúllur).
	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla) Til að baka og steikja í einni hillustöðu.
	Pizza Function (Pítsuaðgerð) Best til að baka pítsur og aðra rétti sem þurfa meiri hita neðan frá.
	Bottom Heat (Undirhiti) Veldu þessa aðgerð eftir eldun til að brúna matinn meira á botninum ef þörf er á. Notaðu lægstu hillustöðuna.



Ljósíð kann að slökkva sjálfkrafa á sér við hitastig undir 80 °C við sumar hitunaraðgerðir.

SPECIALS (SÉRAÐGERÐIR)

	Preserving (Niðursuða) Til að sulna grænmeti og ávexti skaltu setja niðursuðukrúkkur í bókunarplötu fylltar með vatni, og nota hitaþolnar glerkrúkkur með smellujárni eða skrúflokki af sömu stærð. Notaðu neðstu hillustöðuna.
---	---



Dehydrating (burkkun)

Til að þurrka sneidda ávexti, grænmeti og sveppi. Mælt er með að opna ofnhurðina af og til meðan á þurrkunarferlinu stendur til að hleypa gufumettuðu lofti út og ávöxtum að þorna betur.



Plate Warming (Upphitun disks)

Til að forhita diska áður en boríð er fram.



Dough Proving (Hefun deigs)

Til að hraða hefun gerdeigsins. Breiddu yfir deigið til að koma í veg fyrir að það þorni.



Au Gratin (Gratínera)

Fyrir rétti eins og lasagne eða kartöflugratín. Til að baka gratínrétti og til að brúna.



Slow Cooking (Hægeldun)

Eldunarferli með lágu hitastigi. Þetta er tilvalið til að elda viðkvæman mat (t.d. nau-takjöt, kálkajöt eða lambakjöt).



Keep Warm (Halda hita)

Til að halda mat heitum. Vinsamlegast athugaðu að sumir réttir halda áfram að eldast og þorna upp á meðan þeim er haldið heitum. Breiddu yfir réttinn ef þörf krefur.



Bread Baking (Brauðbakstur)

Notaðu þessa aðgerð til að baka brauð og rúnnstykki með fagmannlegum hætti er varðar stökka skorpu, lit og gljáa á skorpuinni.

MICROWAVE



Microwave (Örbylgja)

Upphitun, eldun, orkusvið: 100 - 1000 W



Defrost (Affrysta)

Affrysting margvíslegra matartegunda, orkusvið: 100 - 200 W



Reheat (Upphita)

Upphitun á tilbúnum máltíðum, orkusvið: 300 - 700 W



Popcorn (Poppkorn)

Poppa popp í poka, orkusvið: 600 - 800 W



Melting (Að bræða)

Bræðing á súkkulaði og smjöri, orkusvið: 100 - 400 W



Liquid (Vökvi)

Upphitun á drykkjum og súpum, orkusvið:
600 - 1000 W

MICROWAVE COMBINATION (BLÖNDUÐ ÖRBYLGGJUAÐGERÐ)



True Fan Cooking + MW (Eldun með heföbundnum blæstri + örbylgja)

Bakstur á einni hillustöðu. Aðgerðin með örbylgjuviðbót, orkusvið: 100 - 400 W.



Conventional Cooking + MW (Heföbundin matreiðsla + örbylgja)

Bakstur og steiking í einni hillustöðu. Aðgerðin með örbylgjuviðbót, orkusvið: 100 - 400 W.



Grill + MW (Grill + örbylgja)

Til að grilla og brúna mat í einni hillustöðu. Aðgerð með örbylgjuviðbót, orkusvið: 100 - 400 W.



Turbo Grilling + MW (Blástursgrillun + örbylgja)

Steiking á stærrri kjötstykjum eða alifuglakjöti á einni hillustöðu. Til að baka gratínrétti og til að brúna. Aðgerðin með örbylgjuviðbót, orkusvið: 100 - 400 W.

Fyrir almennar tillögur um orkusparnað, sjá kaflann „Orkusparnaður“, Orkusparnaðarráð.

6.2 Stilling: Upphitunaraðgerðir

1. Kveiktu á heimilistækini. Skjárinn sýnir sjálfgefna hitunaraðgerð og hitastigið.
2. Ýttu á táknið fyrir hitaaðgerð til að fara í undirvalmynd.
3. Veltu hitunaraðgerðina og ýttu á OK.
4. Stilltu hitastigið. Ýttu á OK.
5. Ýttu á START.

Food Sensor (Matvælaskynjari) - þú getur stungið skynjaranum í samband hvenær sem er fyrir eða meðan á eldun stendur. Sjá kaflann „Notkun fylgihluta, kjarnhitamælir“.

6. STOP - ýttu á til að slökkva á hitaaðgerðinni.
7. Slökktu á heimilistækini.

6.3 Stilling: Örbylgjuaðgerðir

1. Fjarlægðu allan aukabúnað nema vírhilluna.
2. Kveiktu á heimilistækini.

3. Ýttu á táknið fyrir hitaaðgerð til að fara í undirvalmynd.
4. Veldu hitunaraðgerðina fyrir örbylgjuofninn og ýttu á OK.
5. Stilltu örbylgjuorkuna. Ýttu á OK.
6. Ýttu á START.
7. STOP - ýttu á til að slökkva á hitaaðgerðinni.
8. Slökktu á heimilistækini.



Ef þú opnar hurðina stöðvast aðgerðin. Til að hefja hana aftur skaltu ýta á START.

6.4 Stilling: Blandaðar örbylgjuaðgerðir

Blandaðar örbylgjuaðgerðir sameina staðlaðar hitunaraðgerðir við aukna örbylgjuorku til að stytta eldunartíma og bæta eldunarárangur.

1. Kveiktu á heimilistækini. Skjárinn sýnir sjálfgefna hitunaraðgerð og hitastigið.
 2. Ýttu á táknið fyrir hitaaðgerð til að fara í undirvalmynd.
 3. Veldu samsettu örbylgjuaðgerðina og ýttu á OK. Skjárinn sýnir hitastigið.
 4. Stilltu hitastigið. Ýttu á OK.
 5. Ýttu á: **W**. Skjárinn sýnir stillingu á örbylgjuorkunni.
 6. Stilltu örbylgjuorkuna. Ýttu á OK.
 7. Ýttu á START.
- Food Sensor (Matvælaskynjari) - þú getur stungið skynjaranum í samband hvenær sem er fyrir eða meðan á eldun stendur. Sjá kaflann „Notkun fylgihluta, kjarnhitamælir“.
8. STOP - ýttu á til að slökkva á hitaaðgerðinni.
 9. Slökktu á heimilistækini.


6.5 Stilling: Hraðræsing örbylgju

Hægt er að kveikja á örbylgjuofninum hvenær sem er með: Hraðræsing örbylgju.

1. Ýttu og haltu inni Örbylgjan gengur í 30 sek með hámarksafi.
2. Ýttu á vinnslutímagildið eða ýttu á **+30 s** til að lengja eldunartímann.

3. Ýttu á OK .

6.6 Menu (Valmynd)

Ýttu einu sinni á  til að fara í valmyndina.

Réttur á matseðli	Notkun	
Assisted Cooking (Eldunaraðstoð)	Dregur upp lista af sjálfvirkum kerfum.	
Favourites (Uppáhalds)	Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.	
Options (Valkostir)	Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.	
Settings (Stillingar)	Connections (Tengingar)	Til að stilla grunnstillingar netkerfisins.
	Setup (Uppsetning)	Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
	Service (Þjónusta)	Sýnir útgáfu hugbúnaðar og stillingu.

Undirvalmynd fyrir: Options (Valkostir)

Undirvalmynd	Notkun
Light (Létt)	Kveikir og slekkur á ljósinu.
Child Lock (Barnalæsing)	Kemur í veg fyrir að kveikt sé á heimilistækinu fyrir slysi.
Fast Heat Up (Hröð upphitun)	Styttir upphitunartímann. Það er aðeins í boði fyrir sumar hitunaraðgerðir.
Digital Clock Style (Útlit stafrænnar klukku)	Breytir framsetningu á birtingu tímans.


Undirvalmynd fyrir: Connections (Tengingar)

Undirvalmynd	Lýsing
Wi-Fi	Til að virkja og afvirkja: Wi-Fi.
Remote Operation (Fjarstýring)	Til að virkja og afvirkja fjarstýringuna. Valkostur sem aðeins er sjáanlegur eftir að þú kveikir á: Wi-Fi.

Undirvalmynd	Lýsing
Auto Remote Operation (Sjálfvirk fjarstýring)	Til að ræsa fjarstýringu sjálfkrafa eftir að hafa ýtt á START (BYRJA). Valkostur sem aðeins er sjáanlegur eftir að þú kveikir á: Wi-Fi.
Network (Netkerfi)	Til að athuga stöðu netkerfis og styrk merkisins frá: Wi-Fi.
Forget Network (Gleyma netkerfi)	Til að afvirkja núverandi netkerfi frá sjálfvirkri tengingu við heimilistækið.

Undirvalmynd fyrir: Settings (Stillingar)

Setup (Uppsetning)

Undirvalmynd	Lýsing
Language (Tungumál)	Stillir tungumál heimilistækisins.
Display Brightness (Skjábirta)	Stillir birtustigið.
Key Tones (Lykiltónar)	Kveikir og slekkur á hljóði fyrir snertifleti. Ekki er mögulegt að slökva á hljóði fyrir  .
Buzzer Volume (Hljóðstyrkur hljóðgjafa)	Stillir hljóðstyrk fyrir takka og merki.
Time of Day (Tími dags)	Stillir núverandi tíma og dagsetningu.

Service (Þjónusta)

Undirvalmynd	Lýsing
Demo Mode (Kynningarhamur)	Virkjunar- / afvirkjunarkóði: 2468
Software Version (Útgáfa hugbúnaðar)	Upplýsingar um hugbúnaðarútgáfu.
Reset All Settings (Endursetja allar stillingar)	Endurstillir verksmiðjustillingar.

6.7 Stilling: Assisted Cooking (Eldunaraðstoð)



Undirvalmynd fyrir Assisted Cooking (Eldunaraðstoð) samanstendur af nokkrum aðgerðum til viðbótar og forritum sem eru hönnuð fyrir sérstaka rétti. Sérhver réttur í þessari undirvalmynd er með viðeigandi stillingu. Þú getur stillt tíma, hitastig og, ef tiltækt, örbylgjuorkuna meðan á eldun stendur.

Þú getur einnig eldað suma rétti með Food Sensor (Matvælaskynjari). Það stig sem hver réttur er eldaður við:

- Rare (Lítið steikt)
- Medium (Miðlungssteikt)

- Well Done (Gegnsteikt)

Þú getur einnig eldað suma rétti með Weight Automatic (Sjálfvirk þyngd).


1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Ýttu á .
3. Ýttu á . Settu inn Assisted Cooking (Eldunaraðstoð).
4. Veldu rétt eða matartegund.
5. Settu matvælin í heimilistækið og ýttu á START.

Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.

7. VIÐBÓTARAÐGERÐIR

7.1 Favourites (Uppáhalds) ☆

Þú getur vistað allt að 3 uppáhaldsstillingar, eins og hitunaraðgerð og eldunartíma.


1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Veldu þá stillingu sem þú vilt.
3. Ýttu á .
4. Veldu: Favourites (Uppáhalds) / Vista núverandi stillingar.
5. Ýttu á + til að bæta stillingunni við listann af: Favourites (Uppáhalds).
6. Þrýstu á OK.


 - ýttu á til að endurstilla stillinguna.

 - ýttu á til að hætta við stillinguna.

7.2 Aðgerðarlás

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að aðgerð heimilistækisins sé breytt fyrir slysi.


1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Stilla upphitunaraðgerð.
3. ☆,  - ýttu á samtímis til að kveikja á aðgerðinni.

☆,  - ýttu á samtímis til að slökva á aðgerðinni.

7.3 Child Lock (Barnalæsing)

Kemur í veg fyrir að heimilistækið sé virkjað fyrir slysi.



1. Kveiktu á heimilistækinu.

2. Ýttu á .
3. Veldu Options (Valkostir) / Child Lock (Barnalæsing).
4. Ýttu á stafina í kóðanum eftir stafrófsröð. Child Lock (Barnalæsing) er virkjuð. Þegar þessi aðgerð er virkjuð, þá er aðgangur að: Timer (Tímastillir), Wi-Fi og ljós eru tiltæk.

Til að virkja notkun heimilistækisins skaltu ýta á stafina í kóðanum eftir stafrófsröð.

7.4 Slökkt sjálfvirk

Ef hitunaraðgerðin er virk og engum stillingum er breytt, slekkur heimilistækið af öryggisástandum sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma.

 (°C)	 (klst)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Ef þú átt til að hafa upphitunaraðgerð í gangi fram yfir sjálfvirka tímann þegar straumur er rofinn settu þá í gang eldunartíma. Sjá kaflann „Klukquaðgerðir“.

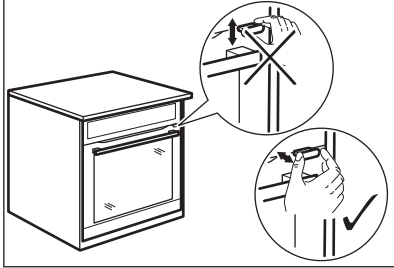
Slökkt sjálfvirk virkar ekki með aðgerðunum: Light (Létt), Food Sensor (Matvælaskynjari), Lokatími.

7.5 Viftukæling

Þegar heimilistækið gengur kviknar sjálfkrafa á kæliviftunni til að halda yfirborðsflötum heimilistækisins svöllum. Ef þú slekkur á heimilistækinu gengur kæliviftan áfram þangað til heimilistækið kólnar.

7.6 Vélræn hurðarlæsing

Hurðin er ekki læst á nýja heimilistækinu.



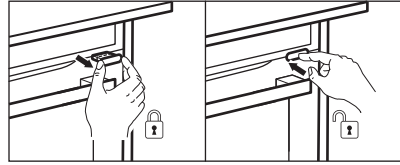
⚠ VARÚÐ!

Ekki fjarlægja hurðarlæsinguna lóðrétt. Ekki ýta á hurðarlásinn þegar þú lokar hurð heimilistækisins.

7.7 Vélræn hurðarlæsing notuð

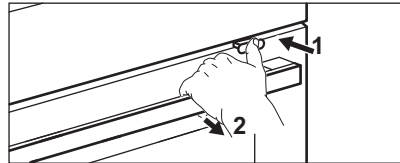
Til að læsa hurðinni: togaðu hurðarlæsinguna fram á við þar til hún læsist.

Til að aflæsa hurðinni: ýttu hurðarlásnum aftur inn í spjaldið.



Þú getur opnað hurðina þegar hurðarlæsingin er á.

1. Ýttu létt á hurðarlæsinguna.
2. Opnaðu hurðina með því að toga í handfangið.



Þegar þú lokar hurðinni skaltu ganga úr skugga um að hurðarlæsingin haldist læst.

8. KLUKKUAÐGERÐIR

8.1 Lýsing á klukkuaðgerðum

Aðgerð	Lýsing
Timer (Tím-astillir)	Til að stilla lengd eldunar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þú getur stillt hvað gerist þegar tíminn er liðinn með því að stilla valið: End Action (Ljúka aðgerð).



Aðgerð	Lýsing
End Action (Ljúka aðgerð)	Sound Alarm (Hljóðmerki) - þegar tíminn er liðinn heyrst hljóðmerki. Þú getur stillt á þessa aðgerð hvernær sem er, einnig þegar slökkt er á heimilistækinu.
	Sound Alarm and stop cooking (Hljóðmerki og eldun stöðvuð) - þegar tíminn er liðinn heyrst hljóðmerki og slökkt er á upphitunaraðgerðinni. Ekki í boði fyrir örbylgjuofnsaðgerðir.
	Pop up message only (Eingöngu spretti-skilaboð) - þegar tíminn er liðinn birtast skilaboðin á skjánum. Þú getur stillt á þessa aðgerð hvernær sem er, einnig þegar slökkt er á heimilistækinu.

Aðgerð	Lýsing
Delayed start (Seinkuð ræsing)	Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar. Ekki í boði fyrir örbylgjuofnsaðgerðir.
Time Extension (Tímalenging)	Til að framlengja eldunartímann.
Uptimer (Upptalning)	Til að sýna hversu lengi heimilistækið starfar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þú getur kveikt og slökkt á aðgerðinni. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ófnsins.

8.2 Stilling: Time of Day (Tími dags)



1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Ýttu á: Time of Day (Tími dags).
3. Stilltu tímann.
4. Ýttu á OK.

8.3 Stilling: Timer (Tímastillir)




1. Veldu hitunaraðgerðina og stilltu hitastigið.
2. Ýttu á .
3. Stilltu tímann.
Þú getur valið Ljúka aðgerð með því að ýta á .
4. Ýttu á OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárin sýnir aðalskjáinn.
Þegar 10% eru eftir að eldunartímanum og maturinn virðist ekki vera tilbúinn getur þú

framlengt eldunartímann. Þú getur einnig breytt hitunaraðgerðunum. Ýttu á **+1min** til að framlengja eldunartímann.

8.4 Stilling: Delayed start (Seinkuð ræsing)


1. Stilltu hitunaraðgerðina og hitastigið.
2. Ýttu á .
3. Stilltu eldunartímann.
4. Ýttu á .
5. Ýttu á: Delayed start (Seinkuð ræsing).
6. Veldu byrjunartímann sem þú vilt.
7. Ýttu á OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárin sýnir aðalskjáinn.

8.5 Stilling: Uptimer (Upptalning)

1. Ýttu á .
2. Ýttu á .
3. Ýttu á: Uptimer (Upptalning).
4. Renndu eða ýttu á  til að sýna gangtímann á aðalskjánum.
5. Ýttu á OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárin sýnir aðalskjáinn.

8.6 Tímastilli breytt

Þú getur breytt innstilltum tíma hvenær sem er meðan á eldun stendur.

1. Ýttu á .
2. Stilltu tímagildið.
3. Ýttu á OK.

9. NOTKUN FYLGIHLUTA

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

9.1 Aukabúnaður settur í

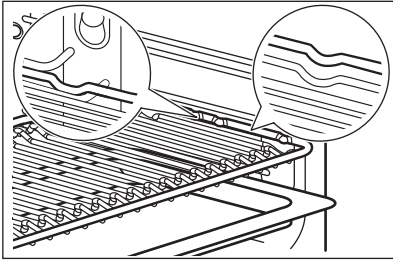
Aukahlutir í boði eftir gerð. Skannaðu QR kóðann til að athuga hvernig nota á aukahlutina sem fylgja með heimilistækinu. Hægt er að panta aukahluti sérstaklega. Til að fá frekari upplýsingar skaltu hafa samband við söluaðilann á staðnum.



Notaðu aðeins hentug eldunaráhöld og efni. Skoðaðu kaflann „Ábendingar og ráð“, Eldunaráhöld og efni sem henta örbylgju.

Lítill skörð efst auka öryggi og veita vörn þegar þær halla. Skörðin eru einnig búnaður sem kemur í veg fyrir að hlutir renni af. Brúnin umhverfis hilluna kemur í veg fyrir að eldunaráhöld renni niður af hillunni.

Settu aukahlutinn (stálhillu / bökunaplötu) inn á milli rásanna á hilluberanum. Gakktu úr skugga um að hillan snerti bakhlíð ofnrýmingsins og að fæturnir vísi niður.



Ef bökunarplatan er með halla skaltu koma henni fyrir í átt að bakhlíð ofnsins.


Ef það er áletrun á aukahlutum skaltu ganga úr skugga um að hann snúi að þér.

Ef þú ert að nota bökunarplötu skaltu setja bökunarplötuna / pönnuna undir, til að safna vökva sem drypur af.

9.2 Food Sensor (Matvælaskynjari)

Það mælir hitastigið inni í matnum. Þú getur notað það með stöðluðum og blönduðum örbylgjuhitunaraðgerðum.

Hægt er að stilla á tvö hitastig:

- °C - hitastigið inni í heimilistækinu. Það ætti að vera að minnsta kosti 25 °C hærra en kjarnahiti matarins.
-  - kjarnahitastig matarins.

Ráðleggingar:

- Hráefnin ættu að vera við stofuhita.
- Ekki nota það fyrir rétti sem eru vökvi.
- Á meðan eldun stendur verður nál kjarnhitamælisins að vera stungiof alla leið inn í réttinn.

Eldað með: Food Sensor (Matvælaskynjari)

ADVÖRUN!

Hætta er á að brenna sig þar sem kjarnhitamælirinn og hilluberarnir verða heitir. Ekki snerta handfang kjarnhitamælisins með berum höndum. Notaðu ávallt ofnhanska.

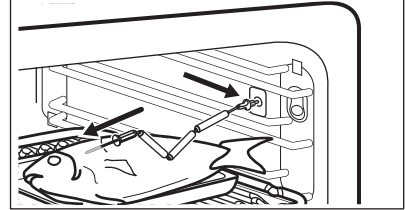
1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Stilltu hitunaraðgerð og ef nauðsyn krefur, hitastig ofnsins. Notaðu ekki kjarnhitamælinn með örbylgjuaðgerðum,

hann á aðeins að nota með venjulegum hitunaraðgerðum og samsettum örbylgjuaðgerðum. Sjá kaflann „Dagleg notkun“.

3. Settu kjarnhitamælinn inn í réttinn:

Kjöt, alifuglar og fiskur

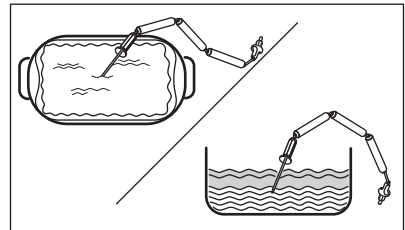
Settu alla nálina á kjarnhitamælinum inn í kjötið eða fiskinn þar sem þykktin er mest.



Potrétur


Stingdu oddi kjarnhitamælisins nákvæmlega inn í miðju pottréttisins. Kjarnhitamælirinn ætti að vera stöðugur á einum stað meðan á eldun stendur.

Notaðu gegnheilt hráefni til að ná því. Notaðu brún eldfasta mótsins til að styðja við silíkonhandfangið á kjarnhitamælinum. Oddurinn á kjarnhitamælinum ætti ekki að snerta botn eldfasta mótsins.



4. Stingdu kjarnhitamælinum í innstunguna sem staðsett er inni í heimilistækinu. Sjá kaflann „Lýsing vöru“.

Skjáriinn sýnir núverandi hitastig í kjarnhitamælinum.

5.  - ýttu á til að stilla kjarnhitastigið fyrir mælinn.
6.
 - • • - ýttu til að stilla ætlaðan valkost:
 - Sound Alarm (Hljóðmerki) - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrst hljóðmerkið.
 - Sound Alarm and stop cooking (Hljóðmerki og eldun stöðvuð) - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrst hljóðmerkið og eldun stöðvast.

- Veldu valkostinn og ýttu ítrekað á OK til að fara á aðalvalmyndina.
- Ýttu á START .
- Þegar matvælin ná innstilltu hitastigi heyrst hljóðmerkið. Athugaðu hvort

- maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.
- Fjarlægðu kló kjarnhitamælisins úr innstungunni og taktu réttinn út úr heimilistækini.

10. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ

10.1 Ráðleggingar um eldun

Matreiðslu- og bökunarferli henta aðeins á einu stigi.

Hitastig og eldunartími á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum, gæðum og magni hráefnisins sem notað er.






Heimilistæki þitt kann að baka eða steikja á annan hátt en það heimilistæki sem þú áttir áður. Ábendingarnar hér að neðan mæla með stillingum á hita, eldunartíma og hillustöðu fyrir tiltekna matartegundir.




Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofnsins.

Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift.


Fyrir almenn ráð um orkusparnað vísast til kaflans „Orkunýtni“.

Táknin á töflunni:


	Tegund matvæla
	Upphitunaraðgerð
	Hitastig
	Aukahlutur
	Þyngd (kg)

	Örbylgjuorka (W)
	Hillustaða
	Eldunartími (mín)

10.2 Slow Cooking (Hægeldun)

Þessi aðgerð gerir þér kleift að elda bita af mögru, mjúku kjöti og fisk. Notaðu kjöthitamælinn til að mæla hitastig inni í matnum. Sjá töfluna að neðan til að finna ráðlagða hitastillingu heimilistækisins °C sem gerir þér kleift að ná fram æskilegu hitastigi inni í matnum  °C.






Til að steikja og ná fram bragð og lit skaltu steikja kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur áður en þú setur það inn í heimilistækið. Settu matinn í eldfast mót og settu það á virhillu.






 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Bakstur í einni hæð

Prófanir í samræmi við: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Litlar kökur, 20 á plötu 1)	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	Bökunarplata 2) 3)	2	150	18 - 28

				°C	
Litlar kökur, 20 á plötu 1)	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Bökunarplata 2) 3)	2	150	18 - 28
Fitulaus svampkaka 1)	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	Vírhilla	1	170	25 - 35
Fitulaus svampkaka 1)	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Vírhilla	1	170	28 - 38
Smjörbrauð 1)	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	Bökunarplata 2) 3)	2	140	28 - 38
Smjörbrauð 1)	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Bökunarplata 2) 3)	2	140	25 - 35
Eplabaka 4)	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	Vírhilla	1	170	65 - 75
Eplabaka 4)	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Vírhilla	1	170	57 - 67
Bauðrist 1) 5)	Grill	Vírhilla	2	230	7 - 12

1) Forhitaðu heimilistækið þangað til hitastiginu er náð. Ekki nota aðgerðina: Fast Heat Up (Hröð upphitun).

2) Notaðu bökunarplötuna með halla að bakhlið ofnrýmisins.

3) Bökunarplata verður að snerta bakhlið ofnrýmisins.






4) 2 form staðsett samhliða (Ø 20 cm). Það sem er hægra megin skal vera framar en það sem er vinstra megin.






5) Samkvæmt: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

Örbylgju- og samsettar örbylgjuaðgerðir

Prófanir í samræmi við: EN 60705, IEC 60705.







Notaðu vírhilluna. Hún verður að snerta bakhlið ofnrýmisins.








			°C		
Svampterta 1)	Microwave (Örbylgja)	500	-	1	8 - 10
Kjöthleifur 1) 2)	Microwave (Örbylgja)	300	-	1	30 - 35
Eggjabúðingur 3)	Microwave (Örbylgja)	400	-	1	18 - 23
Affrýsting á kjóthakki (500 g) ⁴⁾	Microwave (Örbylgja)	200	-	1	7 - 8
Kaka 3)	Conventional Cooking + MW (Hefðbundin matreiðsla + örbylgja)	200	170	1	22 - 27

			°C		
Kartöflugratin 5)	Turbo Grilling + MW (Blástursgrillun + örbylgja)	200	180	1	35 - 40
Kjúklingur (1100 g) 6)	Turbo Grilling + MW (Blástursgrillun + örbylgja)	200	200	1	30
	Turbo Grilling (Blástursgrillun)	-			18 - 23

- 1) Snúðu ílátinu um 1/2 þegar eldunartíminn er hálfnaður.
- 2) Notaðu matarfilmu sem hægt er að setja í örbylgjuofn við eldun. Stingdu nokkur göt í matarfilmuna fyrir eldun.
- 3) Ekki snúa matvælunum meðan á eldun stendur.
- 4) Snúðu kjötinu á hvolf á langhliðinni, einu sinni eftir 1/3 eldunartímans og aftur eftir 2/3 eldunartímans.
- 5) Snúðu ílátinu réttisælis um 1/4 þegar eldunartíminn er hálfnaður.
- 6) Settu plötu neðst í ofninum. Settu kjúkling beint á vírhilluna og snúðu bringunni niður. Eftir 30 mín skaltu snúa kjúklingnum við og breyta hitunaraðgerðinni í: Turbo Grilling (Blástursgrillun).

Viðbótaruppskriftir

					°C	
Marengs 1)	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	Bökunarplata 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Marengs 1)	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Bökunarplata 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Skonsur 1)	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	Bökunarplata 2)	3	-	200	11 - 13
Skonsur 1)	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Bökunarplata 2)	3	-	190	10 - 12
Kjúklingur 4)	Turbo Grilling (Blástursgrillun)	Bökunarplata 2)	1	-	200	65 - 75
Poppkorn 5)	Microwave (Örbylgja)	Flat keramikdiskur	botn	700	-	3 - 4
Matarréttir, kældir (1 skammtur) 6)7)	Microwave (Örbylgja)	Vírhilla 8)	1	500	-	7 - 9
Vökvar í pelum fyrir börn 9)	Microwave (Örbylgja)	-	botn	1000	-	0.5
Lasagna, frosið (400 g) 10)	Turbo Grilling + MW (Blástursgrillun + örbylgja)	Vírhilla 8)	1	100	210	23 - 28

						
Lasagna, frosið (600 g) 10)	Conventional Cooking + MW (Hefðbundin matreiðsla + örbylgja)	Vírhilla 8)	1	200	190	48 - 53
Frosin pílsa 10)	Conventional Cooking + MW (Hefðbundin matreiðsla + örbylgja)	Vírhilla 8)	1	200	210	12 - 16
Grillað grænmeti, blandað	Turbo Grilling + MW (Blástursgrillun + örbylgja)	Vírhilla 8)	1	300	180	20 - 25
Svínasteik	True Fan Cooking + MW (Eldun með hefðbundnum blæstri + örbylgja)	Vírhilla 8)	1	300	165	65 - 70
Fylltir sveppir	Turbo Grilling + MW (Blástursgrillun + örbylgja)	Vírhilla 8)	1	300	180	12 - 17
Lasagna með þurrum pastablöðum	Conventional Cooking + MW (Hefðbundin matreiðsla + örbylgja)	Vírhilla 8)	1	200	165	30 - 35

- 1) Forhitaðu heimilistækið þangað til hitastiginu er náð. Ekki nota aðgerðina: Fast Heat Up (Hröð upphitun).
- 2) Notaðu bökunarplötuna með halla að bakhlið ofnrýmisins.
- 3) Notaðu bökunarpappír.
- 4) Settu kjúklingsinn inn með bringuna niður. Snúðu kjötinu á hvolft þegar eldunartíminn er hálfnaður.
- 5) Þokinn ætti að vera tekinn út úr heimilistækinu þegar kornin hætta að poppast.
- 6) Hyldu matinn með plastloki sem má fara í örbylgjuofn.
- 7) Snúðu ílátinu um 1/2 þegar eldunartíminn er hálfnaður.
- 8) Vírhilla verður að snerta bakhlið ofnrýmisins.
- 9) Settu flöskuna í miðjuna á botni rýmisins án þess að nota aukabúnað.
- 10) Ekki snúa matvælunum meðan á eldun stendur.

10.4 Ráðleggingar varðandi örbylgju

Settu matvöruna á miðja vírhilla. Notaðu fyrstu hillustöðuna.

Snúðu eða hrærðu í matnum þegar eldunartíminn er hálfnaður til að fá betri árangur.

Hrærðu í fljótandi réttum af og til.

Hrærðu í matnum áður en hann er borinn fram.

Settu skeiðina í bollann eða glasið þegar þú hitar upp vökva til að bæta hitadreifingu og

forðast að það sjóði uppúr. Skeiðin má ekki snerta neinn hluta ofnsins, því það getur valdið neistamyndun.

Settu matinn inn í heimilistækið án allra umbúða. Tilbúna rétti í umbúðum má aðeins setja í heimilistækið þegar umbúðirnar eru öruggar fyrir örbylgju. Sjá „Ábendingar og ráð“, kaflann Eldunarílát og efni sem henta örbylgju.

Ekki hylja matinn þegar þú notar samsettar örbylgjuaðgerðir. Sjá kaflann „Dagleg notkun“.

Ekki nota örbylgjuaðgerðirnar eða samsettu örbylgjuaðgerðirnar þegar engin matur er inni í heimilistækinu.

Eldun í örbylgju

Hyllið matinn sem á að elda eða hita upp með örbylgjuaðgerðum. Ef þú vilt halda skorpunni skaltu elda mat án loks.

Ekki ofelda réttina með því að stilla orku og tíma of hátt. Maturinn kann að þorna upp, brenna, eða valda eldsvoða.

Ekki skal nota heimilistækið til að sjóða egg í skurninni, eða snigla, því þau geta sprungið. Gerðu gat á eggjarauðu spæleggs áður en þú hitar það upp.

Gerðu gat á matvæli sem eru með húð eða hýði með gaffli nokkrum sinnum fyrir eldun.

Skerðu grænmeti niður í bita af svipaðri stærð.

Eftir að þú hefur slökkt á heimilistækinu skaltu taka matinn út og láta hann standa í nokkrar mínútur svo að hitinn dreifist jafnt.

Affrysting í örbylgju

Settu frosinn, óinnpakkaðan mat á lítinn disk á hvolfi, með ílát fyrir neðan, eða á

affrystingargrind eða plastsigti þannig að affrystur vökvi renni burt.

Fjarlægðu svo affryst stykki.

Þú getur notað meiri örbylgjuorku til að elda ávexti og grænmeti án þess að affrysta þá fyrst.




Snúningur bætir árangurinn. Fyrir viðkvæm matvæli eins og kjöt skaltu snúa því á hvolf tvisvar sinnum meðan á afþíðingu stendur.




10.5 Hentug eldunaráhöld og efni fyrir örbylgju

Notaðu aðeins hentug eldunaráhöld og efni fyrir örbylgjuna. Notaðu töfluna fyrir neðan sem viðmiðun.

Athugaðu tæknilyngu fyrir eldunarílát / efni / matarílát fyrir notkun.

Fylgdu leiðbeiningum framleiðanda fyrir önnur sérstök örbylgjueldurnarílát sem ekki eru skráð í þessari töflu.

Eldunaráhöld / efni			
Eldfast gler og postulín án málmihluta, t.d. hitapolið gler	✓	✓	✓
Ekki eldfast gler og postulín án neinna silfur-, gull- eða platinuskreytinga eða annarra málmiskreytinga	✓	✗	✗
Gler og glerkeramik gert úr eldföstu/frostþolnu efni	✓	✓	✓
Keramik- og leir án kvars- eða málmihluta og gljáa sem inniheldur máлма	✓	✓	✓
Keramik, postulín og leir með gljáalausum botni eða með litlum götum, t.d. á handföngum	✗	✗	✗
Hitapolið plast allt að 200 °C	✓	✓	✗
Pappi, eingöngu pappír	✓	✗	✗
Matarfilma	✓	✗	✗
Matarfilma fyrir örbylgju	✓	✓	✗

Eldunaráhöld / efni			
Steikardiskar gerðir úr málmí, t.d. glerungshúðaðir, úr steypujárni	X	X	X
Bökunarform, svartlökkuð eða sílikonhúðuð	X	X	X
Bökunarplata	X	X	X
Vírhilla	✓	✓	✓

10.6 Orkustillingar

Upplýsingarnar að neðan eru aðeins til viðmiðunar.

800 - 1000 W

- Upphitun á vökva

600 - 700 W

- Láta hrísgrjón malla
- Elda grænmeti
- Poppkorn

400 - 500 W

- Hita máltíðir á einum disk

- Láta kássur malla
- Affrysting og hitun frosinna máltíða

300 W

- Eldun / Hita viðkvæman mat
- Hita barnamat
- Halda eldun áfram

100 - 200 W

- Affrysting á brauði, ávöxtum, kökum, bakkelsi, osti, smjöri, kjöti og fisk
- Bræðing á súkkulaði og smjöri

11. UMHIRÐA OG HREINSUN

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

11.1 Athugasemdir varðandi þríf

Hreinsiefni

- Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.
- Notaðu þrífalaun til að þrífa málmfleti.
- Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.

Dagleg notkun

- Hreinsaðu heimilistækið að innan eftir hverja notkun. Fituuppsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.
- Hreinsaðu loft heimilistækisins vandlega til að fjarlægja leifar og fitu.
- Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu heimilistækið að innan eingöngu með örtrefjaklút eftir hverja notkun.

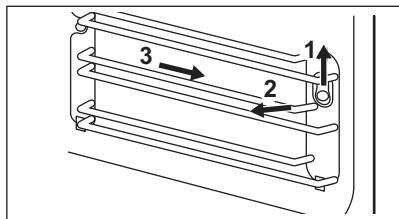
Aukabúnaður

- Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki skal hreinsa aukahlutina í uppþvottavél.
- Ekki þrífa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.

11.2 Fjarlægðu hilluberana

Til að hreinsa heimilistækið skaltu fjarlægja hilluberana.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Togaðu hilluberana gætilega upp og út úr fremri hespunni.
3. Togaðu hilluberana úr aftari hespunni.



Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.

Ef útdraganlegu rennurnar fylgja með verða festipinnar þeirra að snúa fram.

11.3 Skipt um ljósið

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á að þú getir brennt þig, glerhlífín getur verið heit. Notaðu hlífðarhanska þegar þú snertir ljósaperuna.

Aðeins viðgerðarþjónustuaðilar mega skipta um ljósaperuna. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

12. BILANALET

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

12.1 Hvað skal gera ef...

Lýsing á vandamáli	Orsök og úrræði
Ekki er hægt að ræsa eða nota heimilistækið.	Heimilistækið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.
Heimilistækið hitnar ekki.	Klukkan er ekki stillt. Til að stilla tímann, sjá kaflann „Klukkuaðgerðir“. Hurðin er ekki nægilega vel lokað. Rafmagnsörygginu hefur slegið út. Gakktu úr skugga um að rafmagnsöryggið sé rót vandans. Ef vandamálið kemur upp aftur skal hafa samband við rafvirkja. Child Lock (Barnalæsing) er virkjað.
Slökkt er á ljósinu.	Ljósaperan er ónýtt. Skiptu um ljósið. Fyrir frekari upplýsingar, sjá kaflann „Umhirða og hreinsun“.
Vandamál með merki frá þráðlausu netkerfi.	Athugaðu hvort fartækið þitt sé tengt við þráðlausa netkerfið. Athugaðu þráðlausa netkerfið og beininn. Endurræstu beininn.
Nýr beinir uppsettur eða samskipan beinis breytt.	Til að samstillta heimilistækið og fartækið aftur skaltu skoða kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, Þráðlaus tenging.
Merkið frá þráðlausu netkerfinu er veikt.	Færðu beininn eins nálægt heimilistækinu og mögulegt er.
Þráðlausu tengingarboðin verða fyrir truflun frá annarri örbylgju sem er staðsett nálægt heimilistækinu.	Slökktu á örbylgjuofninum. Forðastu að nota örbylgjuofn og fjarstýringu heimilistækisins samtímis. Örbylgjur trufla Wi-Fi-tengingarboðin.

12.2 Villukóðar

Þegar hugbúnaðarvillur koma upp sýnir skjárin villuskilaboð. Þú finnur lista yfir vandamál í töflunni hér að neðan.

Kóði og lýsing	Úrræði
F102 - hurðin er ekki nógu vel lokuð eða hurðarlæsingin er biluð. 1)	Lokaðu hurðinni. Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
F111 - Food Sensor (Matvælaskynjari) hefur ekki verið komið rétt fyrir í innstungunni.	Stingdu Food Sensor (Matvælaskynjari) alveg inn í innstunguna.
F240, F439 - snertifletirnir á skjánum virka ekki með réttum hætti.	Hreinsaðu yfirborðið á skjánum. Gakktu úr skugga um að engin óhreini séu á snertiflötunum.
F601 - eitthvað er að Wi-Fi merkinu.	Athugaðu nettenginguna þína. Sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, þráðlaus nettenging.
F604 - fyrsta tengingin við Wi-Fi mistókst.	Slökktu á heimilistækinu og kveiktu á því aftur og reyndu á ný. Sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, þráðlaus nettenging.
F908 - kerfi heimilistækisins nær ekki tengingu við stjórnborðið.	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
F131 - hitastigið í segulspólunum er of hátt. 1)2)	Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það hefur kólnað. Kveiktu aftur á heimilistækinu.
F602, F603 - Wi-Fi er ekki í boði. 1)2)	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.

1) Þegar einhver þessara villuskilaboða halda áfram að birtast á skjánum, þýðir það að bilað undirkerfi kann að hafa verið aftengt. Í slíku tilfalli skaltu hafa samband við söluaðilann þinn eða viðurkennda þjónustumiðstöð.

2) Ef einhverjar af þessum villum koma upp, halda aðrar aðgerðir heimilistækisins áfram að virka eins og áður.

12.3 Þjónustugögn

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð.

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er staðsett á fremri rammanum á heimilistækinu. Hún er sýnileg þegar þú opnar ofninn. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af heimilistækinu.

Við mælum með því að þú skrifer upplýsingarnar hér:

Módel (MOD.):

Vörunúmer (PNC):

Raðnúmer (S.N.):

13. ORKUNÝTNI

13.1 Vöruupplýsingar fyrir orkunotkun og hámarkstíma til að ná viðeigandi lágorku-ham

Rafmagnsnotkun í biðham	0.8 W
Rafmagnsnotkun í biðstöðu netkerfis	2.0 W
Hámarkstími sem þarf til að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham	20 mín

Til að fá leiðbeiningar um hvernig eigi að kveikja og slökkva á þráðlausu nettengingunni, sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“.

13.2 Ráð um orkusparnað

Eftirfarandi ráð hér að neðan munu hjálpa þér að við orkusparnað þegar þú notar heimilistækið þitt.

Gættu þess að hurðin á heimilistækinu sé almennilega lokuð þegar tækið er í gangi. Ekki opna hurðina á heimilistækinu of oft á meðan eldað er. Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.

Notaðu eldhúshöld úr málm og dökk, mött ílát til að bæta orkusparnað (aðeins þegar þú notar aðgerðir sem ekki eru með örbylgju).

Forhitaðu ekki heimilistækið fyrir eldun nema mælt sé sérstaklega með því.

Hafðu eins stutt hlé í bakstrinum og mögulegt er þegar þú undirbýrð nokkra rétti í einu.

Eldun með viftu

Þegar mögulegt er skaltu nota eldunaraðgerðir með viftu til að spara orku.

Hitaeftirstöðvar

Þegar eldun tekur lengri tíma en 30 mínútur skaltu lækka hita heimilistækisins eins mikið og hægt er 3 - 10 mínútum áður en eldun er lokið. Afgangshiti inn í heimilistækinu mun halda áfram að elda matinn.

Notaðu afgangshitann til að halda matnum heitum eða til að hita upp aðra rétti.

Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárin afgangshitann eða hitastig.

Ef kerfi með Tímalengd er virkjað og eldunartíminn er lengri en 30 mínútur, þá slökkva hitunarelementin sjálfvirk á sér fyrr í sumum aðgerðum heimilistækisins.


Halda mat heitum


Veldu lægstu mögulegu hitastillinguna til að nota afgangshita og halda matnum heitum. Vísirinn fyrir afgangshita eða hitastig birtist á skjánum.

Eldun með ljósið slökkt

Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur. Kveiktu aðeins á því þegar þú þarft þess.

14. UMHVERFISMÁL

Endurvinnna þarf öll efni merkt táknuinu . Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpilát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og raftrænum búnaði. Hendið ekki

heimilistækjum sem merkt eru með táknuinu  í venjulegt heimilrusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.





